PROCÉDÉ

FACILE ET COMPLET,

POUR

FAIRE ET AMÉLIORER

LES VINS.

PROCÉDÉ

FACILE, ET COMPLET

AVEC LA LEÇON SUR LA GRAPPE;

ET LE PROBLEME SUR LE TEMPS JUSTE

DU DÉCUVAGE DES VINS,

POUR FAIRE ET AMÉLIORER

LES VINS,

Et les rendre beaucoup plus propres à ſe conſerver dans toutes les années,

A l'uſage de tous les Propriétaires des Vignes, ſans exception de Provinces.

Par M. MAUPIN.

Prix du Procédé complet, 1 livre 10 ſols, & de l'Art de la Vigne, 2 livres 8 ſols; le tout pris enſemble, 3 livres 5 ſols.



A PARIS,

Chez GOBREAU, Libraire, Quai des Auguſtins, près la rue Gît-le-Cœur.

M. DCC. LXXX.

Avec Approbation & Permiſſion.



PROCÉDÉ
FACILE, ET COMPLET
POUR
FAIRE ET AMÉLIORER
LES VINS,

Avec la Leçon ſur la Grappe & le Problême ſur le temps juſte du Décuvage des Vins.

S'IL importe aux Propriétaires des Vignes de ſavoir faire leurs Vins, il ne leur importe pas moins de ſavoir cultiver & gouverner leurs Vignes. Ces deux objets méritent également leur attention, & doivent, autant qu'il eſt poſſible, aller de pair; & c'eſt en partie pour cela, & pour exciter également l'émulation des Vignobles ſur l'une comme ſur l'autre partie, qu'après avoir accolé le Problême du décuvage des Vins à l'Art de la Vigne, j'aurois bien déſiré pouvoir en agir de même pour le Procédé que je donne; & ç'a été ma premiere intention : mais cet arrangement ne pouvant que difficilement s'ac-

corder avec l'intérêt des perſonnes, en aſſez grand nombre, qui ſe ſont déja procuré l'Art de la Vigne, je l'ai regardé comme impraticable; & c'eſt pourquoi, loin de joindre à cet ouvrage le Procédé que je donne, j'ai cru, au contraire, devoir en retirer le Problême que j'y avois joint, & le réunir, ainſi que le Procédé, à la Leçon que j'ai publiée l'année derniere, ſur la Grappe.

Je ne dirai point ici pourquoi je ne donne point ces Leçons ou mon Livre, ni pourquoi je ne donnerai point la ſuite de la ſeule Richeſſe du Peuple, ou moyen de faire baiſſer le prix de toutes les ſubſiſtances, ni mon nouveau Plan économique de culture ; ce Plan, que j'avois demandé à exécuter & à démontrer à la Porte-Maillot, dans les plus mauvais ſables des environs de Paris, & qui, lui ſeul, produiroit à la Nation plus d'économies, plus d'améliorations, plus d'aiſance, plus de richeſſes que toutes les combinaiſons & tous les moyens poſſibles : je me bornerai à expoſer le titre de ces Leçons, & à donner enſuite le Procédé que j'en ai extrait.

Premiere Leçon, Sur le temps juſte où il faut couper la Vendange, ſur-tout dans les années les plus critiques. Sentira qui pourra, l'importance de cette Leçon. Seconde Leçon, Sur la

Grappe, ou Rafle : c'eſt la même à laquelle j'ai joint le préſent Procédé. Troiſieme Leçon, Sur le Foulage de la Vendange, avec les principes fondamentaux du parfait Foulage des Raiſins, les faits qui prouvent la néceſſité & les avantages de la perfection du Foulage, la deſcription de la nouvelle Fouloire que j'ai imaginée, les grands avantages de cette Fouloire, & en même-temps ſes inconvénients à l'égard des Vignerons & de toutes les perſonnes qui, comme eux, vendangent longuement. Quatrieme Leçon, Sur les Raiſins bouillans, &c. Cinquieme Leçon, Sur la néceſſité & la maniere de couvrir les Cuves. Sixieme Leçon, Sur la maniere de couvrir les Cuves avant & après le Foulage de la Vendange, juſqu'au tirage du Vin, avec la critique des abus, en tout point, dans la maniere actuelle de conduire la fermentation. Septieme Leçon, ou Problême, Sur le temps juſte du Décuvage des Vins; c'eſt la même que j'ai jointe au préſent Procédé. Huitieme Leçon, Premier Procédé pour faire les Vins rouges avec la nouvelle Fouloire. Neuvieme Leçon, Second Procédé, ou Procédé particulier pour concentrer le moût, & en extraire, ſans feu & par un moyen ſimple, la partie aqueuſe ſurabondante dans preſque toutes les années, mais ſinguliérement dans les années & les Vendanges pluvieuſes. Dixieme Leçon,

ou troiſieme Procédé pour faire les Vins rouges à l'uſage de tous les Propriétaires des Vignes, & particuliérement des Vignerons & des Propriétaires aſſujettis à la banalité des Preſſoirs. C'eſt celui que je vais donner.

Ces dix Leçons auroient fait la premiere Partie de l'Ouvrage, & je les avois préparées pour cette année. Voici celles de la ſeconde Partie. Onzieme Leçon, ou Théorie ſur la fermentation vineuſe, avec ſes différens phénomenes, & les faits propres à prouver l'ordre de ces phénomenes, ou du Procédé de la Nature dans la fermentation. Douzieme Leçon, ou nouveau Procédé pour faire les Vins rouges fins, & en prolonger de beaucoup la durée, ſans en altérer la fineſſe, ni leur donner une plus grande intenſité de couleur. Treizieme Leçon, ou nouveau Procédé pour faire les Vins blancs, dans les années où ils ont beaucoup de verdeur. Quatorzieme Leçon, ou Procédé particulier dans la manipulation des Vins, pour en prolonger la durée, pour ainſi dire, à volonté, ou du moins beaucoup plus encore que par mes autres Procédés. Quinzieme Leçon, ou Maniere de gouverner les Vins après qu'ils ſont faits.

On peut juger, par le titre ſeul de ces Leçons, de la néceſſité de l'Ouvrage. Le Procédé que j'en ai extrait, eſt moins parfait que le premier,

qui ne peut convenir qu'à un certain ordre de Propriétaires. Le ſecond, à l'exception des années très-chaudes & très-ſeches, eſt le plus parfait de tous. Il n'y a point pour lui de mauvaiſes années. On ſait ce que ſont les Vins de l'année derniere. S'ils avoient été façonnés ſuivant mes principes & ce Procédé, ils auroient été excellens : il y avoit généralement du fond & de l'étoffe dans ces Vins; mais on ignore l'art de l'employer, & on en ignore de bien plus eſſentiels, puiſqu'on ne ſait encore que gaſpiller les terres, du moins toutes celles qu'il eſt poſſible de gaſpiller. Je crois, & même je ſais qu'il y a un grand nombre de perſonnes qui déſireroient fort de connoître l'art de faire de bons Vins, d'excellens Vins avec des Raiſins qui n'en donnent que de mauvais; & moi je ſouhaiterois le leur donner : mais quoique je ne ſois rien, je voudrois encore plus l'aiſance du peuple; je voudrois qu'il eût, ainſi que moi, toutes les ſubſiſtances en abondance & à bon marché, ſans nuire à l'impôt, ni aux grands Seigneurs, ni aux Propriétaires des terres, ni à perſonne, &, au contraire, en faiſant le bien de tous; & c'eſt pourquoi, à moins de nouvelles raiſons, je ne donnerai l'un qu'en donnant l'autre, je veux dire, qu'en donnant l'Art de bien cultiver nos terres, de les

bien adminiſtrer, & d'en multiplier les récoltes & toutes les productions à *un tiers moins de frais qu'aujourd'hui.* Il me ſemble qu'il n'y a perſonne, aucun Citoyen qui puiſſe ſe plaindre de cet arrangement.

Au reſte, l'appareil du Procédé dont je viens de parler, quoiqu'abſolument étranger à tout ce qui ſe pratique, n'eſt nullement diſpendieux; il ne l'eſt pas plus que celui du Procédé que je vais donner, & ſon grand effet eſt conſtaté, & l'eſt authentiquement & très-authentiquement.

Le Procédé que je vais expoſer, eſt le moins parfait des trois; mais auſſi il eſt le plus ſimple, ou, s'il ne l'eſt pas, c'eſt au moins celui qui eſt le plus adapté aux diſpoſitions, aux circonſtances & à l'uſage général de tous les pays de Vignobles, & ſur-tout des Vignerons; & c'eſt pourquoi, & pour ne pas délaiſſer entiérement l'inſtruction, qui d'ailleurs m'eſt demandée par quelques Villes & beaucoup de perſonnes, je me ſuis déterminé à donner ce Procédé au défaut de l'Ouvrage. Si on l'exécute bien dans tous les points, & particuliérement à l'égard du Foulage, on n'aura pas des Vins auſſi parfaits que dans le ſecond Procédé; mais on peut être aſſuré d'avoir des Vins bien faits, meilleurs, beaucoup meilleurs & d'une plus longue durée que dans aucune autre pratique connue.

Ce Procédé ſe rapporte principalement aux perſonnes qui ſont dans la néceſſité ou l'uſage de fouler leur vendange dans la cuve ; mais pour le rendre plus intéreſſant & d'une utilité plus univerſelle, j'y ai joint toutes les inſtructions néceſſaires aux perſonnes qui, à la différence des premieres, font écraſer leurs raiſins à meſure qu'ils arrivent de la Vigne, & avant de les jetter dans la cuve.

La meilleure maniere & la moins diſpendieuſe pour fouler les raiſins avant de les mettre dans la cuve, ce ſeroit, ſans doute, de faire comme j'ai fait l'année derniere, c'eſt-à-dire, de ſe ſervir de la nouvelle Fouloire : je la ferai connoître en donnant l'Ouvrage ; mais, à cela près, je vais expoſer tous les documens qui peuvent être néceſſaires dans cette partie, pour l'uſage du Procédé : je n'en détaillerai point les raiſons, non plus que de toutes les autres opérations ; ces raiſons ſont dans l'Ouvrage, & il n'y en a aucune qui ne ſoit prouvée par des faits directs & précis. On peut agir en toute ſûreté.

Ce Procédé, du moins à l'égard des perſonnes qui feront fouler leur Vendange dans la cuve, eſt le même, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus parfait encore, que j'ai exécuté en 1771 & 1772, ſous les yeux du Gouvernement : le même qui a été approuvé par la Faculté de Médecine de Paris,

& qui, dans les mains de M. Maret, Savant de l'Académie de Bourgogne, de M. l'Abbé de la Chambre, Chanoine de l'Eglise de Chartres, de M. Guillemont, Curé de Carlepont en Picardie, de M. David, Curé de Villiers, près Crecy en Brie, de M. le Comte d'Eurefin, en Lorraine, de M. Vincent, Curé de Quincy, près Nogent-sur-Seine, & d'une infinité de personnes de toutes les Provinces du Royaume & d'ailleurs, dont je ne puis placer ici les noms, a donné des Vins supérieurs, dont quelques-uns ont été vendus, les uns 10 liv. par piece, les autres un quart, moitié & même le double, comme ceux de M. l'Abbé de la Chambre, du prix des autres Vins des mêmes cantons, & dans les mêmes années.

PROCÉDÉ.

1°. On se conformera, en ce qui concerne la Grappe ou Rafle, à ce que j'en ai dit dans la Leçon qui précede.

2°. Si, ce qui est toujours le mieux quand on le peut, on foule la Vendange avant de la jetter dans la cuve, on la foulera parfaitement & de maniere à ouvrir tous les grains, & à en détacher & faire sortir, non-seulement la partie la plus fluide & la partie glutineuse ou muqueuse qui enveloppe les pepins, mais encore la partie

de la pulpe, ou chair adhérente à la bourſe ou écorce du grain; c'eſt la partie la plus précieuſe, la plus élaborée, la plus ſucrée, & celle qui donne le meilleur Vin. Sans elle, point de Vin, ou de bon Vin, du moins comparativement.

On foulera toute la Vendange en un jour, ou un jour & demi au plus tard, ſans quoi le moût s'éventera en partie, l'ébullition ſera moins forte, la diſſolution moins complette, l'atténuation moins grande, la compoſition plus difficile & moins parfaite, & le Vin moins vigoureux & d'une moindre durée.

Si on foule en un jour & demi, ou ſi même on étoit forcé de fouler en deux jours, on couvrira la cuve pendant les nuits, avec le fond ou deſſus de bois, dont je donnerai ci-après la deſcription. On feroit bien même, ſi on ne foule pas au-deſſus de la cuve, de la couvrir dans le jour, pendant l'opération.

Dès qu'elle ſera achevée, on poſera les planches ſur le marc, s'il eſt monté au-deſſus de la liqueur, & s'il a aſſez de force pour les porter.

Pendant l'opération du foulage, on égaliſera le marc, au moins quatre fois par jour, avec une pelle de bois ou autre inſtrument à long manche, afin que le liquide & le marc ſoient également diſtribués dans toutes les parties de la cuve, dans laquelle, dans ce temps, ni après,

on ne mettra point les pieds & on ne fera pas defcendre aucun homme ; ce feroit affoiblir le Vin.

Si la Vendange eft froide, & que le marc ait peine à couvrir la liqueur, on fera bien d'échauffer la cuve avec quelques chaudieres de raifins bouillans entonnés dans la proportion d'un quarantieme, ou à-peu-près, de la totalité de la cuvée, fauf à en mettre autant après, & auffi-tôt que le marc fera monté, fi la premiere quantité ne paroiffoit pas fuffifante, comme en général elle ne le fera pas dans les Vendanges très-froides, & lorfque les raifins auront une très-grande verdeur ; dans ces cas on mettra, ou en une fois, ou en deux, fi on en a mis une premiere fois pour faire monter le marc, on mettra, dis-je, un feau de raifins bouillans fur vingt ; & quand on en met, il faut toujours les mettre auffi-tôt que le marc eft monté, & fans interruption. Si on les mettoit plus tard, le Vin ne feroit pas gâté, mais il feroit plus foible & moins bon. Voyez pour le furplus ce qui fera dit à l'article 9 & aux fuivans.

3°. A l'égard des perfonnes qui, comme c'eft de beaucoup le plus grand nombre, font fouler leur Vendange dans la cuve, je leur confeille de faire en forte que leur Vendange, avant de la jetter dans la cuve, ne foit point écrafée plus

qu'au quart, c'eſt-à-dire, qu'il n'y en ait pas plus du quart en Vin. La fermentation du tout, après le foulage, en ſera plus ſimultanée, plus parfaite, & le Vin en ſera plus propre à ſe conſerver.

Elles mettront auſſi le moins de temps qu'il leur ſera poſſible à raſſembler la Vendange d'une cuvée. C'eſt le mieux : mais les perſonnes qui, comme les Vignerons ne le peuvent pas, ou ne le peuvent pas toujours, ſont néceſſairement diſpenſées de ce mieux. Le point important eſt qu'il n'y ait pas plus du quart de la Vendange qui ſoit écraſé ; il vaudroit mieux qu'il y en eût un peu moins que plus, la Vendange d'une cuvée durât-elle quatre jours & plus.

On égaliſera la Vendange, en général, quatre fois par jour, comme je l'ai dit, & par les raiſons que j'ai dites.

4°. On ne fera ni levain, ni fond de cuve. Si la Vendange eſt écraſée au quart, ou à peu-près, les raiſins tremperont ou ſeront humectés ſuffiſamment. Les Vignerons auront bien de la peine à goûter cet avis; mais s'ils ne le ſuivent pas, leur Vin en aura moins de qualité.

Un avis qu'ils auront encore bien de la peine à ſuivre, c'eſt celui de ne point entrer aucunement dans leur cuve, & de n'y point tremper

les pieds, que pour le foulage complet de la totalité de la Vendange.

Je m'attends bien qu'ils croiront leur cuve, ou leur Vin perdu; & moi, au contraire, je ſuis certain, qu'en faiſant autrement que je ne le dis, & comme ils ont l'imbécile coutume de faire, ils éventent & énervent leur Vin, & que quand, par hazard, il eſt bon, c'eſt qu'ils n'ont pu le rendre mauvais.

5°. (Et ceci calmera peut-être un peu les inquiétudes des Vignerons.) Dès le ſoir du premier jour de la Vendange, on couvrira la cuve; & quand le marc ou la maſſe des raiſins ſera monté au-deſſus de la liqueur, & aſſez haut pour pouvoir placer le fond, on couvrira, non pas la cuve, mais le marc ou la vendange, en plaçant les planches de ce fond immédiatement deſſus. Par-là on coupera, en grande partie, toute communication avec l'air ambiant ou externe qui deſſeche le marc ou la grappe, on préviendra l'évaporation de l'air libre de la liqueur, on retiendra dans le marc toutes les parties volatiles, humides & ſpiritueuſes qui auroient pu s'en échapper, & on conſervera au marc, ou à la vendange élevée au-deſſus de la liqueur, toute l'humidité néceſſaire.

Les Vignerons pourront encore, pour ſe tranquilliſer

quillifer l'efprit, arrofer très-légérement & très-rarement, mais pourtant quand ils le croiront néceffaire, la fuperficie du marc avec quelques feaux de Vin, qu'ils tireront par la canelle de la cuve, & non autrement; ils couleront ces feaux de Vin fur la vendange, de maniere que toutes les parties de la fuperficie en foient également humectées.

Avec toutes ces précautions, affurément très-faciles & très-fimples, la cuve attendroit, au befoin, le foulage huit jours & quinze jours, fans que la cuve ou le Vin courût le moindre danger, & fans qu'il y eût à craindre que le marc, chaud ou non, pût aucunement s'échauffer, ou, autrement dit, s'aigrir.

Cette derniere obfervation regarde particuliérement les perfonnes qui font affervies à la banalité des Preffoirs; mais il n'eft pas de leur intérêt d'en abufer.

Si on ne fe conforme pas rigoureufement à tous ces premiers documens, alors ce ne fera plus mon Procédé, car ils en font une partie effentielle.

6°. Si, après la vendange achevée, le marc avoit peine à s'élever au-deffus de la liqueur, on pourroit mettre quelques raifins bouillans, comme je l'ai dit à l'article 2.

7°. On foulera la vendange dans la cuve, dès qu'elle ne ſera plus trop froide pour pouvoir y deſcendre, & que le marc ſera monté; le plutôt ſera toujours le mieux : cependant, ſi on ne le pouvoit pas, & qu'il fallût de néceſſité attendre huit jours ou même davantage, on pourra les attendre; le point le plus important eſt que le foulage ſoit bien fait; & pour qu'il ſoit bien fait, il faut, autant qu'il eſt poſſible, qu'il ſoit fait promptement & bien : la derniere condition eſt encore la plus néceſſaire.

Pour remplir ces deux conditions, après avoir mouillé & trempé le marc avec une quantité de ſeaux de Vin, néceſſaire, ſi on avoit lieu de craindre, par l'état de la cuve, que la vapeur n'en fût dangereuſe, on fera deſcendre, en même-temps, dans la cuve, deux & même trois hommes, ſi elle peut les contenir. Si ces deux ou trois hommes, après avoir fait de leur mieux, ne ſuffiſoient pas pour compléter le foulage, & le compléter autant qu'il peut l'être, bien entendu, en ce cas, on en fera deſcendre encore autant pour achever ce que les autres n'auront pu faire. C'eſt une opération eſſentielle, & pour laquelle il ne faut abſolument rien épargner. On peut juger de ſon importance par l'article 2. Cette opération une fois manquée, tout le reſte l'eſt.

8°. Auſſi-tôt que l'opération du foulage ſera achevée, on recouvrira la cuve, ou plutôt le marc, s'il eſt monté, en poſant *immédiatement* deſſus, le couvercle ou fond de planches dont je vais donner la deſcription.

Ce fond doit être compoſé de planches de bois de chêne de douze lignes d'épaiſſeur; mais j'aimerois mieux qu'elles en euſſent quinze : j'en pourrai dire la raiſon dans un autre temps. Sans cette raiſon, ſix ou huit lignes d'épaiſſeur ſuffiroient. Ces planches, qui ne doivent pas tenir enſemble, mais qui, au contraire, doivent être détachées & ſéparées les unes des autres, peuvent, en général, être plus ou moins larges; mais, ſi on m'en croit, on les prendra d'un pied ou de ſix pouces de largeur, & plutôt de ſix pouces que d'un pied.

Ce fond, dont je me ſers, & ſe ſervent, depuis long-temps, toutes les perſonnes qui façonnent leurs Vins ſuivant mes principes, eſt très-maniable & nullement embarraſſant; & comme il a beaucoup moins de poids que s'il étoit tout d'une piece, il ſuit facilement le mouvement du marc, ſur lequel il poſe immédiatement, il monte & baiſſe avec lui ſans le quitter.

Cette maniere de couvrir eſt, ſans contredit,

la meilleure, la plus ſûre, & la ſeule pour retenir la chaleur & les eſprits dans le Vin, & pour prévenir tout aigriſſement du marc, qui, à quelque point qu'en ſoit la fermentation, eſt toujours maintenu, à la faveur des planches qui le couvrent immédiatement, au degré d'humidité néceſſaire. Ce fond eſt une piece dont on ne peut ſe paſſer.

Sa largeur ou ſon diametre doit être tel qu'il puiſſe entrer dans la cuve, de toute ſon épaiſſeur, c'eſt-à-dire, de douze ou quinze lignes, au moins.

9°. Si, après l'opération du foulage, ou peu d'heures après cette opération, le marc ne recouvroit pas la liqueur, il faudroit l'aider par les raiſins bouillans. Si on n'en a pas encore mis, on pourra en mettre un vingtieme ou un vingt-quatrieme, ou, ſi on en a déja mis, un quarantieme.

En général, comme le foulage dans la cuve ne peut jamais qu'être nuiſible à la fermentation & à ſa vigueur, je conſeille, pour ſuppléer à une & même à pluſieurs des parties les plus eſſentielles diſſipées par cette opération, d'entonner dans la cuve quelques raiſins bouillans, ne fût-ce qu'une chaudiere de trois ſeaux : cependant, comme ceci n'eſt point abſolument

de rigueur, & que les perſonnes qui n'auroient foulé que quelques jours après avoir achevé leurs cuvées, ne pourroient, au moins pour le plus grand nombre, conſerver des raiſins aſſez frais pour l'opération dont il s'agit, il faudra, de néceſſité, qu'elles s'en diſpenſent, vu que, pour cette opération, il ne faut jamais employer de moût, ni de raiſins pris dans la cuve. Le conſeil que je viens de donner, ne regarde que les perſonnes qui peuvent le ſuivre.

Les raiſins qu'on deſtinera aux chaudieres, ſeront apportés de la vigne à grappe ſeche, & ſans être aucunement écraſés, afin qu'ils ne s'échauffent point, à moins que ce ne fût pour les employer auſſi-tôt. On les mettra en réſerve, pour être égrappés & foulés avec les mains ou autrement, quand on voudra en faire uſage. On ne ſéparera point le marc d'avec le moût, mais on les fera bouillir enſemble.

Les raiſins bien égrappés & écraſés, on en emplira, à peu de choſe près, la chaudiere: on la mettra ſur le feu. On aura l'attention très-facile de remuer le marc & le moût, pour les empêcher de s'attacher au fond du vaiſſeau; & auſſi-tôt qu'ils ſeront bouillans, on les retirera & on les verſera tout auſſi bouillans qu'il ſera poſſible: plus ils ſeront brûlans, & moins il en faudra.

La meilleure maniere de les employer, & la ſeule qui ſoit bonne, eſt celle de les introduire dans le moût, à l'aide de l'entonnoir de fer blanc que j'ai imaginé.

Cet inſtrument double au moins l'effet de ces raiſins; il les porte au fond de la cuve, d'où, par ce moyen, la chaleur ſe répand également dans le moût & le marc, & s'y conſerve, ſans comparaiſon, bien plus long-temps qu'en les verſant, comme il ſe pratique ordinairement en faiſant une large ouverture dans toute l'épaiſſeur du marc, d'où, dans le moment même, il s'évapore une grande partie du feu qu'on y jette.

L'entonnoir dont je me ſers, porte quatre pieds de long, non compris le baſſin. Il peut revenir actuellement à cinq ou ſix livres dans les Provinces; à Paris il en coûte ſept. J'en ai déja fait faire pluſieurs chez le ſieur Briet, Marchand Ferblantier à Paris, cour de Saint-Martin-des-Champs, à la Lanterne à réverbere.

La douille, ou, autrement dit, le tuyau, eſt large de trois pouces de diametre ſur quatre pieds de longueur. Il eſt ſurmonté d'un baſſin de fer-blanc, ouvert de quinze à ſeize pouces. C'eſt un entonnoir dans la forme ordinaire, excepté que le tuyau eſt beaucoup plus long, plus large, & que le baſſin eſt plus évaſé.

Il y a vingt ans que je fais uſage des raiſins bouillans; je les ai employés en très-grande quantité dans l'expérience que j'ai faite, par ordre du Gouvernement, en 1771. Je les ai employés, en 1772, ſur les Vins de M. Bertin; en 1774, ſur les Vins de M. de la Galaiſiere, alors Intendant de Lorraine, dont j'ai inſéré le témoignage dans la Diſſertation ſur la Grappe. Ils ont été employés ſur les Vins fins de la Bourgogne & de la Champagne, dans le Languedoc, le Bordelois, & dans toutes les Provinces du Royaume. L'innocence de ce moyen & ſes bons effets ſont prouvés par plus de vingt mille expériences en France, & ils le ſont dans les pays étrangers. On ne peut donc mieux faire par-tout que de les employer lorſqu'ils ſont néceſſaires, & ils le ſont toujours dans les vendanges froides & dans les petites fermentations. Hors ces cas, on peut s'en paſſer.

10°. Le foulage, les raiſins bouillans, le fond placé, en un mot, toutes les opérations préparatoires une fois conſommées, on ne touchera plus à la cuve, en aucune maniere. Il faut laiſſer agir la Nature ſans la troubler, comme on eſt dans l'uſage ridicule de le faire par-tout, ou preſque par-tout, en rabattant la cuve, ou, autrement dit, en enfonçant & plongeant, avec les pieds

ou d'une autre maniere, le marc dans la liqueur; ſoit pour animer la fermentation, ce qui eſt fou, ſoit pour donner plus de couleur au Vin, ce qui eſt un contre-ſens, puiſqu'il eſt de fait que le Vin prend d'autant moins de couleur que le marc eſt plus humide, & qu'il eſt plus dépouillé des parties ſpiritueuſes, qui peuvent ſeules diſſoudre la partie colorante du grain.

Les Vignerons, en rabattant leurs cuves ou leur vendange, comme ils font & ne ceſſent de faire, ſoit avant, ſoit après le foulage, vont en tout point contre les vues qu'ils ſe propoſent. Il ſemble que par-tout on ſe ſoit étudié à contrarier la nature. Il n'y a pas, dans la manipulation des Vins, une ſeule opération, pour qui en connoît l'effet, qui ne paroiſſe avoir été imaginée tout exprès pour cela, ou du moins qui ne tende à ce but.

11°. On arroſera le marc, pour la premiere fois, lorſqu'il ſera baiſſé de la moitié ou à-peu-près, de ſon élévation, &, pour la ſeconde fois, deux heures avant de tirer le Vin.

J'eſtime que, dans l'une & l'autre de ces opérations, on doit arroſer à raiſon du douzieme, ou environ, du Vin de la cuvée, c'eſt-à-dire, d'un ſeau ſur douze.

On tirera ce Vin par la canelle; car il en faut

mettre aux cuves qui n'en ont pas : on le jettera de bas & non de haut ſur le marc, afin de ne point éventer le Vin ; & cela fait, on aura ſoin de bien recouvrir la cuve après chaque opération.

12°. On tirera le Vin ſuivant les indications que j'ai données à ce ſujet, dans le Problême ſur le Décuvage des Vins, ſans pourtant s'attacher, pour le plus ou moins d'heures, à une préciſion trop rigoureuſe ; quelques heures plutôt, quelques heures plus tard, le Vin ſera toujours bon : cependant, dans la néceſſité d'opter, je conſeille aux perſonnes dont les Vins, par une cauſe, ou par une autre, & en particulier par le peu de profondeur ou les autres défauts des caves, ne peuvent ſe conſerver que très-difficilement, de tirer plutôt après les indications qu'avant. Les Vins n'en ſeront que plus propres à ſe défendre contre toutes les maladies qui leur ſont naturelles, ou qui leur viennent de cauſes externes.

Il faut pourtant bien ſe donner de garde de porter les choſes à l'excès, comme on le fait en beaucoup de Vignobles, où, après que les Vins ſont faits, on les laiſſe s'éventer & ſe défaire dans la chaleur de la cuve, huit, & quelquefois quinze jours. Il eſt généralement impoſ-

ſible que de pareils Vins, ſurchargés de couleur par excès, ne ſuccombent ſous les grandes chaleurs, qu'ils ne tranchent, qu'ils ne noirciſſent, qu'ils ne rebouillent ou ranciſſent, ainſi que cela arrive en effet, & que cela ne peut manquer d'arriver à tous les Vins mal logés, ou logés en mauvais lieux, tels que ſont toutes les caves peu profondes, & encore plus les celliers.

C'eſt pourtant ainſi que ſont logés les Vins d'une grande partie de nos Provinces; auſſi ne tardent-ils pas à y trouver leur fin : le plus ſouvent ils n'y paſſent pas l'année. C'eſt un fléau qui emporte réguliérement, chaque année, une portion conſidérable de la principale richeſſe de ces Provinces.

Ce fléau a pluſieurs cauſes : la premiere eſt le peu d'aiſance de ces Provinces. Elles récoltent beaucoup de Vins, & n'ont pas apparemment aſſez de moyen pour leur bâtir des refuges aſſurés où elles puiſſent les conſerver.

Mais cette cauſe elle-même en a une autre; c'eſt l'ignorance, & cette ignorance s'étend à tout. On ne ſait pas faire les Vins; mais on ne ſait pas non plus cultiver la vigne, on ne s'en doute ſeulement pas. On la plante mal, très-mal & au plus mal, au moins dans beaucoup de Provinces; on la diſpoſe mal, on l'éleve mal, on

la taille mal, on la gouverne mal, on veut économiser, & on place mal ses économies, tandis qu'il seroit si facile de les bien placer. La vigne pourroit être le meilleur de tous les biens, & l'ignorance en fait souvent un très-mauvais bien.

Si on cultive mal la vigne, en revanche, on ne cultive pas mieux les terres : on a le simple où le plus souvent on pourroit avoir le double; ce n'est pas cultiver les terres, c'est les gaspiller, c'est en abuser, en mesuser. Je l'ai démontré dans la seule Richesse du Peuple, & les principes de la seule richesse du Peuple sont expressément avoués; & d'ailleurs j'ai offert, comme tout le monde fait, de mettre cette vérité dans la plus parfaite évidence, à la Porte Maillot, sous les yeux de tout Paris.

Il résulte de ce gaspillage une infinité de maux, mais on ne les sent pas; cependant je dois avouer que plusieurs personnes, frappées des maladies habituelles de leurs Vins, m'ont écrit de toutes les Provinces, & me sollicitent vivement & à tout prix, de sauver leurs Vins, & de venir au secours de leur récolte.

Il y a pour cela quatre principaux moyens : le premier, sans lequel tous les autres, au moins en certaines années, ne font rien, (je parle d'après ma propre expérience) c'est de prendre

la vendange à propos. Ce moyen étoit l'objet de la premiere Leçon; le second, c'eſt, autant qu'il eſt poſſible, d'avoir des caves & de bonnes caves; le troiſieme, c'eſt de bien faire les Vins, & je le donne particuliérement en conſidération des perſonnes qui me l'ont demandé.

A l'égard du quatrieme, s'il n'eſt queſtion que de rendre tous les Vins auſſi ſolides, auſſi durables que les bons Vins de Bordeaux ou de Cahors, en ſorte que, dans les mêmes lieux & dans les mêmes circonſtances, les Vins communs & tous les Vins puiſſent ſe défendre auſſi long-temps & ſouvent plus long-temps que les Vins dont je viens de parler, j'ai ce moyen, j'en réponds; toutes les récoltes de Vins, dans toutes les années & dans toutes les Provinces, ſeront en ſûreté; les Provinces & tous les Propriétaires de Vins pourront être tranquilles. Ce moyen eſt ſûr, & dans mes Procédés ne coûteroit rien, pas un ſol de plus; c'eſt un moyen innocent qui, encore une fois, ne coûteroit rien, c'eſt aſſez dire que ce n'eſt pas un ingrédient : mais, comme je l'ai déja annoncé, je ne donnerai ce moyen, ainſi que l'Ouvrage & mes autres Ouvrages, que quand ils me feront plus généralement demandés, & que j'aurai lieu d'eſpérer qu'ils pourront être

d'une utilité universelle : je sais comment ils peuvent l'être.

13°. Comme je suppose que les raisins auront été aussi parfaitement foulés qu'il étoit possible, j'estime qu'en général, on ne doit point séparer le Vin de pressurage d'avec celui de la cuve.

Aussi-tôt, & dès le jour même que les tonneaux seront emplis, on couvrira de feuilles de vignes, & avec des tuileaux, leur embouchure. Les vins, bien façonnés suivant mes principes, ne jettent point & n'ont aucune ébullition dans les tonneaux, au moment même où ils viennent d'y être mis.

On remplira, ou houillera le Vin, une fois au moins dans les premiers jours & jusqu'à ce que les futailles soient abreuvées.

Dès que le Vin sera froid, & non plus tard, on le bondonnera & on le remplira tous les huit jours dans le premier mois, tous les quinze jours dans le second, & ensuite tous les mois; mais toujours plus souvent que moins.

Les Villes & les personnes qui désireront l'Ouvrage entier sur les Vins, & la suite de la seule Richesse du Peuple, avec mon nouveau Plan économique pour la culture des terres, auront la bonté de me demander expressément

ces Ouvrages plutôt que plus tard, & de m'adreſſer leurs lettres franches de port. Mon adreſſe eſt dans le Problême. Je n'annoncerai le prix juſte de ces Ouvrages que quand ils ſeront achevés, & que je ſerai certain de les donner.

Comme je n'ai fait tirer qu'un petit nombre d'exemplaires au-delà de ceux qui m'ont été demandés, j'en previens le Public, afin que les perſonnes qui déſireront le préſent Procédé, puiſſent ſe le procurer plutôt que plus tard, attendu que je n'en ferai faire une ſeconde édition *avant la vendange*, qu'autant que j'aurai lieu de croire qu'elle ſera enlevée.

J'invite toutes les perſonnes qui adopteront ma Manipulation, à n'y rien changer, & à l'exécuter pleinement dans tous les points, autrement elles n'auront que des demi-ſuccès, ou n'en auront point du tout. Je les en préviens pour leur intérêt, & pour que leurs fautes ne puiſſent pas être imputées à mon Procédé.

FIN.

Lu & approuvé ce 30 Juin 1780.

DE SAUVIGNY.

Vu l'Approbation. Permis d'imprimer le premier Juillet 1780.

LENOIR.

De l'Imprimerie de J. CH. DESAINT, rue S. Jacques.